

टिप्पणी मसाला से आगे

आलेख और फोटो: सेबास्तियन जॉन

‘‘डिनर में इंडियन फूड हो जाए! ’’

अब औसत अमेरिकी से आपको पहले की अपेक्षा ज्यादा बार ऐसे शब्द सुनने को मिल सकते हैं। कैलिफोर्निया के 42,000 की आबादी वाले यूरेका जैसे छोटे कस्बों तक में भारतीय रेस्तरां हैं—वास्तव में वहाँ दो रेस्तरां हैं। मसालेदार भारतीय खाना परोसने वाले ये रेस्तरां गज़ब के और ज़रा हट के माने जाते हैं लेकिन इनमें से ज्यादातर में एकदम एक जैसा ही खाना परोसा जाता है। हर रेस्तरां में उपलब्ध व्यंजनों की सूची में नान, चिकन टिक्का मसाला और साग पनीर मौजूद हैं, और अक्सर ग्राहक यही ऑर्डर भी करते हैं। बाकी व्यंजन उत्तर भारतीय और पाकिस्तानी व्यंजनों का मिलाजुला रूप हैं। दिल्ली से दूर दक्षिण के व्यंजन लगभग नदारद हैं। हम यह नहीं कह रहे कि उपलब्ध व्यंजन स्वादिष्ट नहीं हैं, हम तो बस यह कह रहे हैं कि व्यंजनों की सूची जरा ताजातरीन होनी चाहिए।

अमेरिका में भारतीय भोजन इस समय दिलचस्प दौर में पहुंच चुका है। न्यू यॉर्क के पूर्णिमा रेस्तरां के एकजीक्यूटिव शेफ विकास खना बताते हैं कि भारतीय भोजन अमेरिका में व्यापक रूप से स्वीकृति पा चुका है लेकिन इसे मुख्यतः बफे भोजन के लिए ही उपयुक्त माना जाता है। इसका कारण यह है कि करियां कई लोगों द्वारा मिलबांट कर खाने के लिए बनाई जाती हैं, उन्हें चित्र-विचित्र सामग्रियों से सजाकर अलग-अलग तश्तरियों में प्रस्तुत नहीं किया जाता जैसा कि बेहतरीन रेस्तरांओं में खाने वाले चाहते हैं।

वाशिंगटन डी.सी. के थियेटरों की भरमार वाले इलाके में उत्तप्त जैसे खांटी दक्षिण भारतीय व्यंजन में एस्प्रैगस मिलाना हो या मैनहट्टन के फैशनेबल रेस्तरांओं में भारतीय और अमेरिकी पाक परम्परा का संगम, भारतीय अमेरिकी शेफ और रेस्तरां मालिक भारतीय भोजन में नए आयाम जोड़ रहे हैं।

बिल्कुल ऊपर से: तबला रेस्टोरेंट में तबूज, तबला में ही शूग हुआ डे बोट कोड, बॉम्बे क्लब में आलू टिक्की छोले, पूर्णिमा रेस्टोरेंट में तंदूरी थाली, पूर्णिमा में ही झींगा करी और रसिका में एप्ल जलेबी।



साथां: गैलेट कल्पना रामसाहस्रनाथी द्वारा



साथां: चम्पाल कल्पना रामसाहस्रनाथी द्वारा



साथां: चम्पाल कल्पना रामसाहस्रनाथी द्वारा



साथां: चम्पाल कल्पना रामसाहस्रनाथी द्वारा



साथां: चम्पाल कल्पना रामसाहस्रनाथी द्वारा



साथां: चम्पाल कल्पना रामसाहस्रनाथी द्वारा



बसबॉय से मालिक तक

30 साल पहले बसबॉय के रूप में काम की शुरुआत करने वाले अवतार वालिया के मन में अक्सर यह सवाल कौंधता था कि आखिर फ्रेंच, इतालवी और जापानी भोजन की तरह भारतीय भोजन को एक क्षेत्र के खास भोजन की मान्यता क्यों नहीं दी जाती। जल्दी ही उन्हें इसका कारण समझ में आ गया—लगभग हर व्यंजन में पैकेटबंद करी पाउडर का उपयोग। 55 वर्षीय वालिया बताते हैं, “मैंने कई बार लोगों से पूछा कि क्या उन्हें मालूम है कि करी क्या है—ज्यादातर लोगों को लगता है कि करी किसी किस्म का मसाला है, बस।”

वालिया एक ऐसा रेस्तरां खोलना चाहते थे जहां परम्परागत लेकिन लोगों को पसन्द आने वाले व्यंजन परोसे जाएं। उन्होंने मैनहट्टन के सबसे समृद्ध इलाके में टैमेरिंड की शुरुआत की और इस बात का पूरा ध्यान रखा कि भोजन में ताज़ा सामग्रियों का ही उपयोग हो और उसे ग्राहकों के लिए उम्दा ढंग से परोसा जाए।

वालिया स्पष्ट करते हैं, “व्यंजनों को अच्छी तरह से परोसने से उनका आकर्षण बढ़ता है, लोग उन्हें खाना चाहते हैं।” टैमेरिंड की व्यंजन सूची तैयार

करने के लिए उन्होंने राजी जल्लेपल्ली-रीस को एकजीक्यूटिव शेफ बनाया जिन्होंने मेम्फिस, टेनेसी में अपना खुद का रेस्तरां चलाया था। वर्ष 2002 में कैंसर से अपनी मृत्यु से पहले वह भारतीय और फ्रेंच पाक परंपरा के फ्यूज़न की पुरोधा के रूप में प्रतिष्ठित हो चुकी थीं।

वालिया मेन्यू तक ही सीमित नहीं रहे। इसके बाद वालिया ने रेस्तरां की सादा लेकिन सुंदर आंतरिक सज्जा के लिए न्यू यॉर्क सिटी के पार्ससन्स स्कूल ऑफ डिजाइन के वरिष्ठ शिक्षक विड चैपमैन को पकड़ा। राजस्थान से विशेष रूप से बनवाई गई चांदी की परत चढ़ी थालियां मंगवाई गईं, मशहूर हस्तियों के लिए खास मंडप बनाए गए।

वह मानते हैं कि हमेशा अच्छी गुणवत्ता वाले व्यंजन तैयार कर पाने वाला शेफ रेस्तरां का सबसे महत्वपूर्ण पहलू है। वह मजाक करते हैं, “अगर मुझे पता चले कि स्वर्ग में कोई बेहतरीन शेफ है तो मैं उसे धरती पर ले आऊंगा।” वालिया बताते हैं कि अब कई भोजनरसिक अमेरिकी रोगनजोश और जालफ्रेज़ी में अन्तर जानते हैं और चाहते हैं कि उन्हें भारत में चखे व्यंजनों जैसे ही

ऊपर: वाशिंगटन डी.सी. में रसिका रेस्टोरेंट।

दाएं: टैमेरिंड के अवतार वालिया का सफर 30 साल पहले एक बसबॉय के रूप में शुरू हुआ था।

बिल्कुल दाएं: न्यू यॉर्क स्थित टैमेरिंड रेस्टोरेंट का खानपान कक्ष।



मसालेदार व्यंजन मिलें। “फिलहाल भारतीय भोजन लोकप्रियता में बाकी क्षेत्रीय भोजनों से पीछे है लेकिन इसकी लोकप्रियता बहुत तेज़ी से बढ़ रही है।”

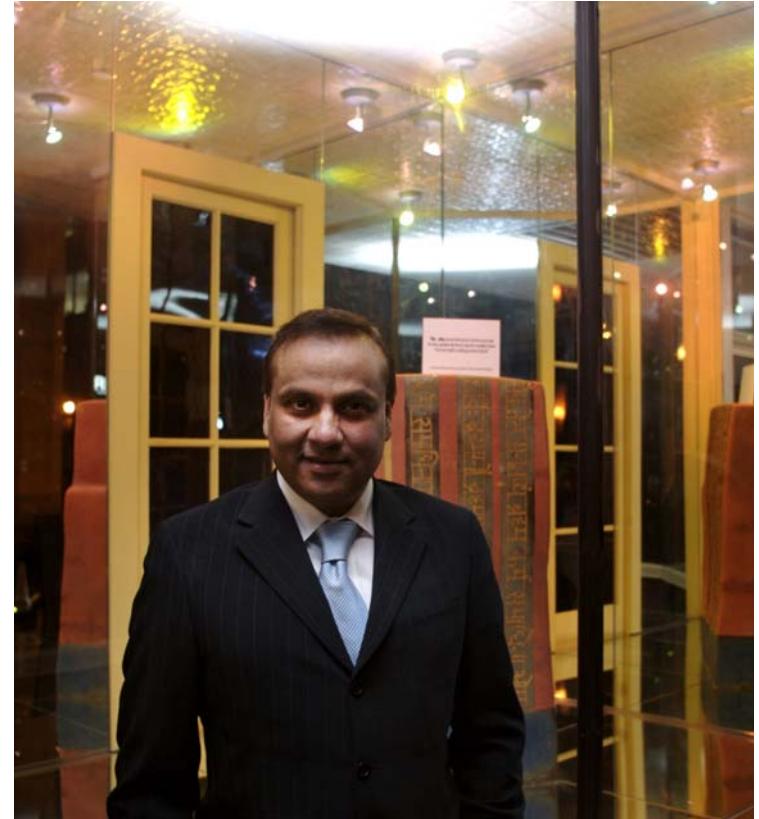
राजधानी का दिल जीता

अशोक बजाज का अमेरिकी रेस्टरां ‘द ओवल रूम’ वाशिंगटन, डी.सी. में अमेरिकी विदेश मंत्री कॉर्डोलीज़ा राइस का मनपसंद रेस्टरां है। व्हाइट हाउस के पास ही स्थित ‘द ओवल रूम’ अशोक के जाने-माने ‘द बॉम्बे क्लब’ के सामने है। 20 साल पुराना यह रेस्टरां अमेरिका के शुरूआती बेहतरीन रेस्टरांओं में एक है।

बजाज याद करते हैं कि हालांकि 1988 में अमेरिका आने से पहले वह लंदन में सफल भारतीय रेस्टरां चला चुके थे लेकिन ‘द बॉम्बे क्लब’ को शुरू करना आसान नहीं था। रेस्टरां की इमारत के मालिकों को यह विश्वास दिलाने के लिए भारतीय व्यंजनों को पकाते हुए आने वाली गंध से इमारत नहीं गंधाएगी, बजाज उन्हें लंदन के भारतीय रेस्टरां दिखाने ले गए ताकि खुद देख (और सूंध और चख) लें कि बढ़िया भारतीय व्यंजन कैसे होते हैं। आज वाशिंगटन में उनके छह रेस्टरां हैं जिनमें एक कैवियार बार और आधुनिक भारतीय रेस्टरां रसिका भी शामिल हैं।

बजाज चेताते हैं, “धी-तेल और मक्खन को भूलना ही बेहतर है।” मसालों के मामले में उनका कहना है कि उन्हें व्यंजन पर हावी नहीं होने देना चाहिए। अमेरिका आने पर उन्होंने गौर किया कि लोग भारतीय तरी, रसे गैरैर के स्वादिष्ट होने की चर्चा तो करते थे लेकिन व्यंजनों की नहीं। वह बताते हैं, “मैं चाहता था कि वे व्यंजन की मुख्य सामग्री को चख पाएं।”

वैसे तो बजाज अपने रेस्टरांओं में ताज़ा स्थानीय सामग्रियां उपयोग में लाते हैं लेकिन कश्मीरी मिर्च वह भारत से ही मंगवाते हैं क्योंकि “उनकी रंगत, सौम्यता और मसालेदार गंध की बराबरी कोई नहीं कर सकता।” उनके प्रमुख शोफ भी भारतीय ही हैं और एस्पैरेंस जैसी नई सामग्रियों के उपयोग



के बावजूद वह व्यंजन को तैयार करने की देशी प्रक्रिया को बनाए रखने का पूरा प्रयास करते हैं। भारतीय पाक विधियों का उपयोग उनके लगभग सभी रेस्टरांओं में होता है—इस बार वैलेंटाइन्स डे पर ‘द ओवल रूम’ में लोब्स्टर विंडालू भी परोसा गया।

ऊपर: वाशिंगटन में अशोक बजाज रसिका समेत छह रेस्टोरेंट चलाते हैं।

ऊपर दाएं: न्यू यॉर्क के पूर्विमा रेस्टोरेंट में शेफ विकास खना।

नीचे: वाशिंगटन, डी.सी. स्थित बजाज का बॉम्बे क्लब रेस्टोरेंट।





बावर्ची से टीवी स्टार तक

न्यू यॉर्क के रेस्तरांओं की हलचल भरी दुनिया में विकास खन्ना एक उभरता सितारा है। वह कुछ झेंपते से पीपल पत्रिका में “सेक्सिस्ट मैन” शृंखला के लिए हाल ही में कमीज उतार कर तस्वीर खिंचवाने के बारे में बताते हैं।

यह 36 वर्षीय शेफ एक लोकप्रिय अमेरिकी टेलिविजन शो ‘किचन नाइटमेयर्स’ पर मशहूर शेफ गॉर्डन रैमसे के साथ मैनहट्टन के एक ठप्प होते भारतीय रेस्तरां का उद्घार करते दिख चुके हैं। अब वह उसी रेस्तरां में एकजीक्यूटिव शेफ हैं और फुर्सत मिलने पर सलमान रशदी जैसी हस्तियों के लिए खास दावतों, धर्मार्थ कार्यों के लिए धन जुटाने के लिए की जाने वाली बड़ी दावतों का इंतजाम संभालते हैं और पाक कला पर किताबें लिखते हैं।

खन्ना अब तक अनदेखे-अनसुने-अनचखे व्यंजन जैसी तंदूरी आड़ू, चॉकलेट इडली सूफ़ले और पान के स्वाद वाली कुल्फी तैयार करने में माहिर हैं। लेकिन उनके व्यंजनों को फ्यूजन की श्रेणी में रखने की गलती न करें। वह समझते हैं, “भारतीय व्यंजन खुद सदियों के फ्यूजन का परिणाम हैं।” शास्त्रीय फ्रेंच पाक कला में प्रशिक्षित खन्ना परम्परागत सामग्रियां लेकिन अलग प्रक्रियाएं इस्तेमाल करते हुए ‘जरा कुछ हट के’ किस्म के व्यंजन पकाने की कोशिश करते हैं। वह गर्व से बताते हैं कि कैसे उन्होंने फ्रेंच तरीका अपनाकर मुर्गे की चमड़ी में मसाले और खुम्भियां भरकर उसे तंदूर में पकाकर पत्रिकाओं के आहार समीक्षकों को दंग कर दिया था।

खन्ना की उंगलियों पर चाकू से कटने के निशान उनकी लगन के गवाह हैं। बचपन में घटी एक दुर्घटना के कारण उनकी बांई आंख में खून का थक्का जम गया। जिससे उनकी देख पाने की क्षमता बाधित हुई। इसी का परिणाम है कि खाना पकाने की तैयारी करते वक्त उनकी उंगलियां कटती ही रहती हैं। उन्होंने साकिव (सातथ एशियन किड्स इनफाइनाइट विज़न) फ़ाउंडेशन की स्थापना की है जो बच्चों में निगाह की गड़बड़ी के बारे में जागरूकता बढ़ाने और संसार में ब्रेल पुस्तकालय खोलने का काम करती है।

वर्ष 2001 में अमेरिका आने से पहले खन्ना अमृतसर पंजाब में एक सफल केटरर थे। वह भारत की महत्वपूर्ण होटल शृंखला लीला ग्रुप के बेहतरीन होटलों में भी काम कर चुके थे। अमेरिका में उन्होंने बर्टन थोने से शुरूआत की और तरक्की की सीधियां चढ़ते एकजीक्यूटिव शेफ बन गए। वह कहते हैं कि डर भारतीय रेस्तरांओं की प्रगति में बाधा है, “मैं पूरे जीवन खुद को भारतीय श्रेणी

में गिनूंगा” लेकिन इसका अर्थ यह नहीं कि वह अपने सुपरिचित स्तर से दाएं-बाएं होकर नए व्यंजन या पारम्परिक व्यंजनों को पकाने की नई प्रक्रियाएं नहीं आजमा सकते।

और अब कुछ फ्यूजन

अमेरिका में सबसे प्रसिद्ध फ्यूजन भारतीय रेस्तरां कहे जा सकने वाले ‘तबला’ के एकजीक्यूटिव शेफ और साझेदार फ्लॉयड कार्डोज़ ने कभी सोचा न था कि वह अमेरिका आएंगे। मुम्बई में पले-बड़े और स्विट्जरलैंड में प्रशिक्षित फ्लॉयड तो ऑस्ट्रेलिया जा रहे थे।

ऑस्ट्रेलिया प्रवास के लिए आवेदन करते हुए उनका फ़ार्म गलत भर गया, उसके ठीक होते-होते उनके भाई ने उनके अमेरिकी बीजा के लिए आवेदन कर दिया था और वह भी आ गया। यूं 1988 में वह भाई की शादी में शामिल होने न्यू यॉर्क पहुंचे। उन्होंने नौकरी पाने के लिए एक तारीख तय कर ली कि तब तक नौकरी न मिली तो देश लौट जाऊंगा। जिस दिन वह देश लौटने वाले थे, उससे पहले दिन उन्हें नौकरी मिल गई।

कुछ परम्परागत भारतीय रेस्तरांओं में काम करने के बाद वह पाक शैलियों को मिलाने की कला सीखने के लिए फ्रेंच-एशियन फ्यूजन रेस्तरां में सेलेड शेफ के थोड़े निचले पद पर काम करने लगे। “मैं सदा से यही करना चाहता था।” वह याद करते हैं कि उन्होंने कैसे एक बार अपने पापा के लिए रोज़मेरी और राइज़लिंग बाइन मिलाकर करी बनाई थी।

वर्ष 1998 में रेस्तरां मालिक डैनी मेयर के साथ साझेदारी में खोले गए उनके

नीचे: तबला रेस्टोरेंट में शेफ फ्लॉयड कार्डोज़।

बिल्कुल नीचे: तबला का खानपान कक्ष।





अपने करी मिश्रण और चटनी के साथ माया कैमल। ये अमेरिका के सुपरस्टोरों में बिक्री के लिए उपलब्ध हैं।

ग्राहकों का दिल जीतने में यह महत्वपूर्ण सिद्ध होता है, “बढ़िया ढंग से परोसा भोजन ज्यादा स्वादिष्ट लगता है।” वह मानते हैं कि अमेरिकी शैक्फों को खाना पकाना सिखाते हुए सबसे अधिक कठिनाई आती है मसालों को पकाते हुए उनके स्वादों को उभारने में, क्योंकि पश्चिमी तर्ज की पाक कला में ऐसा कम ही किया जाता है।

पिता का शौक बना व्यवसाय

माया कैमल के पिता भारतीय भौतिकीविद हैं जिन्हें खाना बनाने का बहुत शौक है। वह बताती हैं, “वह खाना भी भौतिकी के प्रयोग की तरह ही बनाते थे, अगर वह पाकविधि पढ़कर किसी व्यंजन को एकदम सही न बना लें तो वह उसे असफल मानते थे।”

ज्यादा जानकारी के लिए:

विकास खना, पूर्णिमा

<http://www.vkhanna.com/index.html>

अवतार वालिया, टैमरिंड

<http://www.tamarinde22.com/index.html>

अशोक बजाज, द ओवल रूम

<http://www.ovalroom.com/>

फ्लॉयड कार्डोच, तबला

<http://www.tablany.com/>

माया कैमल

<http://mayakaimal.com/about.html>

बुडस्टॉक, न्यू यॉर्क की रहने वाली इस 42 वर्षीय पूर्व फोटो संपादक कैमल को कभी छ्याल तक नहीं आया था कि कभी पिता का शौक ही उनका सफल व्यवसाय बनेगा। वर्ष 2002 में एक आहार पत्रिका की अपनी नौकरी खोने के बाद कैमल ने रेफ्रिजरेटेड ताजा करी मसाले और चटनियां बनाने का काम शुरू किया जो आज

अमेरिका भर के सुपरस्टोरों में बिकती हैं। उनकी इमली करी में बस मांस और सब्जियां मिलाकर पकाइए और केरल से हजारों मील दूर घर के बने दक्षिणी भोजन का मज़ा लीजिए!

लेकिन उनकी राह इतनी आसान नहीं थी। उन्हें शुरुआत पैकेजिंग, उत्पादन और व्यवसाय का संचालन सीखने से करनी पड़ी। वह घर पर प्रयोग करती, अपनी पाक विधियों को निखारती, लेकिन फिर प्याज को भूरा होने तक भूनने की समस्या आ खड़ी हुई। कैमल हंसती हुई याद करती हैं, “‘प्याज जबदस्त चुनौती था। पश्चिमी पाक कला में इस्तेमाल होने वाले उपकरण भारतीय व्यंजनों के लिए उपयोगी नहीं रहते।’” प्याज को भूरा होने तक भूना जाना भारत की सभी पाक शैलियों का महत्वपूर्ण अंग है। बड़े पैमाने पर प्याज भूनना एक समस्या ही थी क्योंकि ज्यादातर कारखानों में प्याज को भूरा होने तक भूनने के लिए चपटी तली वाले पतीलेनुमा बर्टन उपलब्ध नहीं थे। आखिर उनकी मुलाकात एक ऐसे व्यक्ति से हुई जो यह चुनौती स्वीकार करने को तैयार हो गया। कई प्रयोगों और उपकरणों में सुधार के बाद अब माया कैमल की करियों के लिए नौ घंटे तक प्याज भूना जाता है। इसमें मेहनत और खर्चा अधिक लगता है लेकिन असली स्वाद के लिए यह अखरता नहीं!

कैमल के तैयार किए व्यंजनों में उत्तर भारतीय कोरमा और दक्षिण की नारियल पर आधारित करियां शामिल हैं। उनके सबसे अधिक लोकप्रिय जायके हैं नारियल और टिक्का करी। वह कहती हैं, “‘अमेरिकी भारतीय आहार के लिए लालायित हैं आप उन्हें जो भी खिला सकें, वे खाएंगे, और जी भर कर खाएंगे।’”



सेबास्तियन जॉन भारतीय लेखक और फोटोग्राफर हैं और वाशिंगटन, डी.सी. में रहते हैं।